

Bizcocho de chocolate americano (ideal para tartas de fondant)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

4 Huevos

150 gr Azúcar moreno

150 gr Harina trigo - tamizada

150 gr Mantequilla

200 gr Chocolate Negro - de postres para fundir

125 ml Nata - líquida

1 sobre/s Levadura

ELABORACIÓN

Fundimos al baño maría o al microondas la mantequilla con el chocolate.

Mezclamos los huevos con el azúcar, le incorporamos la nata líquida, la harina, la levadura y por último el chocolate fundido.

El horno tiene que estar previamente calentado a 170 grados.

Si quisiéramos forrarlo de fondant, le tendríamos que hacer una capa de buttercream o de dulce de leche o una ganache....